

MAQUINARIA











PLACAS CALENTADORAS
▸ Jarras no incluidas..

Ref	Descripción
68.396	Simple. 65 W.
68.397	Doble. 130 W.

CAFETERAS BUFFET
▸Inox

Ref	Litros	Nº tazas
103.140	5	30-40
103.153	10	60-80
103.157	15	90-120

TERMOS LECHE

Ref	Litros	Potencia
155.276	5	1.000 W
155.278	10	1.500 W



MOLINILLO CAFÉ
▸Molinillo café silencioso con dosificador removible. Potencia 600 W. 15 Kg/hora

Ref	Descripción
130.756	Molinillo café

CAFETERAS FILTRO
▸Cafeteras filtro rápido. Potencia entre 2.115 y 2.210 W. Modelos MATIC con alimentación de agua.

Ref	Modelo	Producción	Placas	Jarras
154.310	NOVO	18 L/hora	2	1
68.395	MONDO	18 L/hora	2	2
154.307	MATIC-2	15 L/hora	2	2
154.308	MATIC-3	15 L/hora	3	3

DISPENSADOR DESAYUNOS
▸Dispensador bebidas calientes a partir de productos solubles. (Cl) Capacidad de los contenedores de ingredientes. Producción 30 Litros/hora. Alimentación de agua. 2.230 W.

Ref	Modelo	Nº Opciones	Cl (Litros)
114.658	BOLERO 21	3	1,5 + 1,5
114.659	BOLERO XL32	10	1,3 + 1,3 + 3,2

ⓐ LICUADORA 50
▸Sistema "Ezy-Clean" con cuba y cesto de centrifugación amovibles, sin necesidad de herramientas. Potencia 600 W. 100 Litros/hora

Ref	Acabado
79.985	Base negra
79.986	Base cromada

ⓑ LICUADORA
▸Potencia 240 W. 6.300 rpm.

Ref	Acabado
157.401	Licuadora LI-240



EXPRIMIDOR 71
▸Económico. Potencia 40 W. 15 Litros/hora

Ref	Acabado
36.372	Base azul
36.373	Base cromada



EXPRIMIDOR 10
▸Todas las piezas en contacto con el zumo son de acero inoxidable. Fácil limpieza. Palanca para el exprimido. Potencia 230 W. 30 Litros/hora

Ref	Acabado
36.382	Base y cuba gris
36.383	Base gris, cuba cromada
36.384	Base y cuba cromada

EXPRIMIDOR 11
▸Aleación de aluminio alimentario. Piña en policarbonato alimentario irrompible. Fácil limpieza. Potencia 130 W. 30 Litros/hora

Ref	Acabado
36.374	Base amarilla o gris
36.375	Base cromada







EXPRIME CÍTRICOS
▸Colador interior en acero inoxidable. 130 W

Ref	Descripción
68.392	Presión manual.
68.393	Presión de palanca.

EXPRIME CÍTRICOS
▸200 W

Ref	Descripción
61.434	Exprimidor





BATIDOR/MEZCLADOR

▸Incluye batidor para pasta ligera, batidor en hilos inox y gancho para amasar la pasta pesada. Capacidad 5 L.

Ref	Modelo
146.134	Batidor/Mezclador 5 L.

AMASADORA

▸Gancho espiral. Cabezal fijo.

Ref	Litros	Kg. Harina	Alimentación	Potencia
156.064	10	8	Monofásica	370
156.065	10	8	Trifásica	370
156.069	20	18	Monofásica	750
157.411	20	18	Trifásica 2 Vel.	600/800
157.419	33	25	Monofásica	1.100
157.424	33	25	Trifásica 2 Vel.	1.000/1.400
157.445	75	60	Trifásica 2 Vel.	2.600/3.400





TRITURADOR HIELO

▸Potencia 450 W.

Ref	Modelo
157.407	Triturador TH-1100

PICADORA HIELO PROFESIONAL

▸Potencia 130 W. Producción 3 Kg/minuto

Ref	Acabado
130.751	Gris, amarilla, azul o roja

PICADORAS HIELO BAR

Ref	Descripción
103.050	Picadora cromada manual
103.051	Picadora eléctrica



BLENDER/MIXER COCINA

▸Mixer profesional para la cocina. Disponible con base pintada gris o cromada. Velocidad variable 0-15000 rpm. Potencia 750 W.

Gris	Cromada	Cuba
36.394	36.395	2 Litros Inox
36.396	36.397	2 Litros Policarbonato
36.390	36.391	4 Litros Inox
36.392	36.393	4 Litros Policarbonato

MIXER BAR

▸Cuba policarbonato de 1,25 L. Potencia 600 W. 12.000 rpm

Ref	Acabado
36.388	Base oscura
36.389	Base cromada











BATIDORA/LICUADORA 908®

▸Ideal para granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Uso con hielo picado. Hasta 25 preparaciones al día. Daiquiri en 25 segundos. Bol policarbonato 1,25 L graduado. Tecla 2 velocidades. 300 W.

Ref	Modelo
160.257	Batidora 908®

BATIDORA/LICUADORA TANGO®

▸Ideal para batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Uso con hielo picado o cubitos huecos. 25 a 50 preparaciones al día. Daiquiri en 15 segundos. Bol policarbonato 1,4 L graduado. Tecla ON/OFF/PULSE + 2 velocidades + temporizador. 750 W.

Ref	Modelo
160.260	Batidora TANGO®

BATIDORA/LICUADORA TEMPEST®

▸Ideal para purés, cremas, batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Uso cubitos macizos. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Tecla ON/OFF + 2 velocidades + temporizador + aceleración automática. 1.150 W.

Ref	Modelo
160.261	Batidora TEMPEST®







TRITURADOR HIELO/BATIDORA/ LICUADORA REVOLUTION®

▸Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, etc. Uso cubitos macizos. A partir de 50 preparaciones al día. 4 Daiquiris en 12 segundos. Bol policarbonato 2 L graduado. Contenedor cubitos doble pared para reducir ruido. Sistema único que cuenta la cantidad de hielo exacta para cada preparación, independientemente de la dureza del cubito. Potencia 1.150 W.

Ref	Modelo
160.264	Triturador hielo/batidor Revolution®

BATIDORA/MEZCLADORA

▸Ideal para batidos, granizados, cócteles, masa de creps, etc. Vasos Inox de 1 L. Construcción y ejes en Acero Inox para un uso intensivo. 2 tipos de cuchillas emulsionadoras. Motor "STOP AND GO" automático al colocar o retirar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF. 300 W por motor.

Ref	Modelo
160.265	DRINK-MIXER 1 motor
160.266	DRINK-MIXER 3 motores

BATIDORA/LICUADORA SUMMIT®

▸Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, salsas, etc. Uso cubitos macizos. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Panel control cómodo y fácil uso. Cientos de programas con curvas velocidad pre-grabados para distintas bebidas. Actualizable por USB. Parada automática "AUTO BLEND" tan pronto como la mezcla alcanza la consistencia perfecta, la batidora se detiene. Disponible versión con cúpula abatible silenciadora que reduce de forma considerable el ruido del aparato, sobre todo al triturar hielo. 1.150 W.

Ref	Modelo
160.262	Batidora SUMMIT®
160.263	Batidora SUMMIT® con silenciador





TRITURADORAS

▸Gama completa y versátil, permite múltiples combinaciones según las necesidades del usuario. TR/BM350 incluye variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones. Brazos extraibles (excepto TR-250)

	Ref	Modelo	Brazo (cm)	rpm	W
a	154.212	Triturador TR-250	29	9.000	250
b	157.319	Triturador TR-750	60	9.000	750
c	154.217	Bloque motor TR/BM-250			250
d	154.224	Brazo batidor TR/BM-250	30	130/1.500	
e	154.225	Brazo triturador TR/BM-250	29	1.500/9.000	
f	154.218	Bloque motor TR/BM-350			350
g	154.413	Brazo batidor TR/BM-350	39,6	130/1.500	
h	154.423	Brazo triturador TR/BM-350	42	1.500/9.000	
i	157.330	Bloque motor TR-350		9.000	350
j	154.228	Brazo triturador BN	42		
k	154.226	Brazo triturador BL	50		
l	157.324	Bloque motor TR-550		9.000	550
k	154.226	Brazo triturador BL	50		
m	154.230	Brazo triturador BXL	58,5		



TRITURADORES

Completa gama de 18 modelos. Característica exclusiva y patentada por robot-Coupe: la cuchilla, la campana y el tubo son íntegramente desmontables para una higiene perfecta. Todos los aparatos incuyen soporte mural inoxidable.

ⓐ▸Gama mini. Tamaño mínimo y rendimiento máximo. Variación de velocidad 2.000 - 12.500 rpm. Suministrado con una cuchilla para sopas, cremas, salsas y un disco emulsionador.

Ref	Modelo	Brazo (cm)	W
161.926	Mini MP170	17	220
161.927	Mini MP220	22	250

ⓑ▸Gama compacta. Potencia más elevada para procesar cantidades medianas. Variación de velocidad 2.300 - 9.600 rpm.

Ref	Modelo	Brazo (cm)	Capacidad	W
161.928	CMP250	25	15 L	270
161.929	CMP300	30	30 L	300
161.930	CMP350	35	45 L	350

ⓒ▸Gama larga. Para grandes volúmenes. 9.500 rpm.

Ref	Modelo	Brazo (cm)	Capacidad	W
161.913	MP350 Ultra	35	50 L	440
161.914	MP450 Ultra	45	100 L	500
161.915	MP550 Ultra	55	200 L	750
161.916	MP600 Ultra	60	300 L	850
161.925	MP800 Turbo	74	400 L	1.000

ⓓ▸Gama combi.

Ref	Modelo	Brazo (cm)	Capacidad	W
161.904	Mini MP170 Combi	12		2.000-12.500
161.905	Mini MP220 Combi	12		2.000-12.500
161.902	CMP250 Combi	22	15 L	2.300-9.600
161.931	CMP300 Combi	22	30 L	2.300-9.600
161.917	MP350 COMBI Ultra	28	50 L	1.500-9.000
161.918	MP450 COMBI Ultra	28	100 L	1.500-9.000

robot coupe





GAMA MINI

▸Pequeños, robustos y ligeros. Con cable o inalámbricos. Indicados para pequeñas preparaciones. Tubo y campana en Acero Inox. Potencia 180 W.

Ref	Modelo	Características	Brazo (cm)	Litros	rpm
61.416	MD 95	Con cuchilla estandar	16	12	9.500
100.957	MD 95.E	Con cuchilla emulsionadora	16	12	9.500
61.429	Mini Trit.	Inalámbrico (Autonomia 1h)	16	8	7.000
100.962	Mini Emul.	Inalámbrico (Autonomia 1h)	16	8	7.000
61.430	Mini Bat.	Inalámbrico (Autonomia 1h)	18,5	5	700
100.939	PB Mini	Batería recargable			
100.942	C Mini	Cargador			

GAMA JUNIOR

▸Ligeros y manejables. Tubo y campana en Acero Inox. Capacidad: 25 L en triturador, 5 L en batidor. Potencia 200 W.

Ref	Modelo	Características	Brazo (cm)	rpm
86.248	Junior Stand	Triturador pie fijo	22,5	9.000
86.247	Junior Plus	Triturador pie desmontable	22,5	0-9.000
161.487	Junior Bat.	Batidora pie fijo	18,5	0-2.000
86.246	Junior Combi	Batidor/Triturador	18,5/22,5	0-9.000
86.242	BMJunior	Bloque motor		
86.250	MJunior	Brazo triturador	22,5	
86.245	FJunior	Brazo batidor	18,5	

GAMA SENIOR

▸Robustos, potentes y muy manejables. Tubo y campana en Acero Inox. Capacidad: 40 L en triturador, 10 L en batidor. Potencia 300 W.

Ref	Modelo	Características	Brazo (cm)	rpm
61.414	PMX98	Triturador pie fijo	30	9.000
61.413	PMDH250	Triturador pie desmontable	30	0-9.000
61.419	PMF250	Batidor/Triturador	30/20,5	0-9.000
61.424	BM250	Bloque motor		
61.425	M250	Brazo triturador	30	
61.426	F250	Brazo batidor	20,5	

GAMA MASTER

▸La más adelantada y tecnológicamente desarrollada. Tubo y campana en Acero Inox. Capacidad: 100 L en triturador, 20 L en batidor. Potencia 460 W.

Ref	Modelo	Características	Brazo (cm)	rpm
61.412	MX91	Triturador pie fijo	41	9.000
61.427	FT97	Batidor pie fijo	24,5	300-900
61.411	MX2000	Triturador pie fijo	41	9.000
100.956	MX2000DSC	Trit.pie fijo.Control velocidad	41	3.000-9.000
61.410	MDH2000	Triturador pie desm.	41	3.000-9.000
61.418	MF2000	Batidor/Triturador	24,5/41	3.000-9.000
61.417	MFAP2000	Batidor/Triturador/Pasapuré	24,5/41/42	3.000-9.000
61.420	BM2000	Bloque motor		
61.421	M90	Brazo triturador	41	
61.422	F90	Brazo batidor	24,5	
61.423	AP90	Brazo pasapurés	42	

GAMA PRO

▸Especial para las colectividades. Uso intensivo. Hasta 300 L.

Ref	Modelo	Caracterísiticas	Brazo (cm)	rpm	W
61.409	SMX600	Triturador Pie fijo	53	9.000	650
61.408	SMX800	Triturador pie desmontable	68	9.000	800
161.547	PRO600DSC	Triturador control velocidad	60	9.000	650
161.545	PRO800DSC	Triturador control velocidad	68	9.000	800
61.433	PP97	Pasapuré pie fijo	52	500	460
161.552	PP97Plus	Pasapuré pie desmontable	57	500	460



robot coupe








DISCOS

▸Rebanadores

Mini	Maxi	Medidas (mm)
	161.705	0,8 mm
161.602	161.706	1 mm
161.603	161.707	2 mm
161.604	161.708	3 mm
161.607	161.710	4 mm
161.605	161.709	5 mm
161.608		6 mm
	161.711	8 mm
	161.712	10 mm
	161.713	14 mm
	161.715	Patatas cocidas 4 mm
	161.716	Patatas cocidas 6 mm

▸Rebanadores ondulados

Mini	Maxi	Medidas (mm)
161.609	161.717	2 mm
	161.718	3 mm
	161.719	5 mm

▸Ralladores

Mini	Maxi	Medidas (mm)
161.610	161.720	1,5 mm
161.611	161.721	2 mm
161.612	161.722	3 mm
	161.723	4 mm
	161.724	5 mm
161.613		6 mm
	161.725	7 mm
161.614	161.726	9 mm
161.615	161.727	Parmesano
161.616	161.728	Patatas de tipo Röstis
161.617		Rábano blanco 0,7 mm
161.618	161.729	Rábano blanco 1,3 mm
161.619		Rábano blanco 1,3 mm

▸Bastoncillos

Mini	Maxi	Medidas (mm)
	161.730	1 x 8 mm (Tagliatelle)
	161.714	1 x 30 Cebollas/Coles
161.620	161.731	2 x 2 mm
161.621	161.732	2 x 4 mm
161.622	161.733	2 x 6 mm
	161.734	2 x 8 mm
161.623	161.735	4 x 4 mm
161.624	161.736	6 x 6 mm
161.625	161.737	8 x 8 mm

▸Equipos macedonia

Mini	Maxi	Medidas (mm)
	161.738	5 x 5 x 5 mm
161.900	161.739	8 x 8 x 8 mm
161.702	161.740	10 x 10 x 10 mm
	161.741	14 x 14 x 14 mm
	161.742	14 x 14 x 55 mm Mozzarella
	161.743	14 x 14 x 10 mm
	161.744	20 x 20 x 20 mm
	161.763	25 x 25 x 25 mm

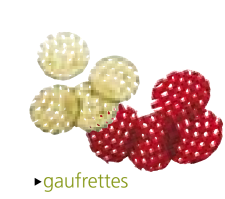
▸Discos especiales CL50 Gourmet

Mini	Maxi	Medidas (mm)
	161.772	Gaufrettes 4 mm
	161.773	Gaufrettes 6 mm
	161.769	Brunoise 2 x 2 x 2 mm
	161.770	Brunoise 3 x 3 x 3 mm
	161.771	Brunoise 4 x 4 x 4 mm



CL50Ultra. 1 velocidad de 375rpm. Tapa amovible con una gran tolva de 139 cm2 y una cilíndrica de 58 mm2. Bloque motor de acero inox. Posibilidad de macedonia y patatas fritas. Hasta 250 Kg/h.
Diseño sencillo y robusto. Ideal para las hortalizas frágiles.





▸gaufrettes

El CL50 Gourmet permite realizar 5 cortes originales de hortalizas o frutas en brunoise y gaufrettes. Gran tolva de 132 cm² para las hortalizas voluminosas. Tolva cilíndrica Ø 69 mm para las hortalizas duras. Una colección completa de 47 discos con hojas afiladas de alta precisión.

▸brunoise

CORTA-HORTALIZAS

▸La gama de 11 aparatos permite la realización de una amplia variedad de cortes (rebanados, rebanadores ondulados, bastoncillos, macedonia y patatas fritas) gracias a una colección completa de 48 discos. Los modelos de mesa disponen de 2 tolvas: una grande para los productos voluminosos (col, lechugas, etc.) y una tolva cilíndrica o tubular para los productos largos y frágiles (pepinos, zanahorias, etc.).

Ref	Modelo	Discos	W	Alimentac.	Medidas (cm)
161.775	CL30	Mini	500	Monofásico	59 x 32 x 30
161.778	CL50	Maxi	550	Monofásico	59 x 35 x 32
161.780	CL50Ultra	Maxi	550	Monofásico	59 x 35 x 32
161.782	CL50Gourmet	Maxi	650	Monofásico	58 x 37 x 30
161.785	CL52	Maxi	750	Monofásico	64 x 35 x 36
161.791	CL55 Auto	Maxi	1100	Monofásico	66 x 48 x 35
161.793	CL55 Palanca	Maxi	1100	Monofásico	92 x 38 x 32
161.795	CL55 2 tolvas	Maxi	1100	Trifásico	62 x 38 x 33
161.797	CL55 2 tolv. big	Maxi	1100	Trifásico	62 x 38 x 33
161.798	CL60	Maxi	1100	Trifásico	122 x 60 x 72



BLIXER

▸Los Blixer reúnen en una sola máquina las cualidades de dos aparatos: el cutter y el emulsionador/triturador. Permiten realizar muy fácilmente comidas sabrosas y sanas gracias, en particular, a la posibilidad de triturar alimentos crudos. Destinados sobre todo a los profesionales de la restauración y la medicina. Motor asíncrono. Seguridad magnética y freno motor. Suministrado con una cuba inoxidable de 3,7 litros con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador.

Ref	Modelo	W	rpm	Medidas (cm)
161.645	Blixer 3	750	3000	42 x 21 x 33



CUTTERS DE MESA

▸La gama de 13 modelos de cutters permiten realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y masas con una calidad de producto acabado inmejorable en tan solo unos minutos para las preparaciones más duras. La función pulsador permite trabajar por impulsos para obtener cortes de mayor precisión. Algunos modelos cuentan con una variación de velocidad que ofrece una mayor flexibilidad de uso y un mayor número de preparaciones. Potente motor asíncrono para uso intensivo, de gran fiabilidad y durabilidad. Modelo R2 con cuba de 2,5 Litros. R3 cuba 3,5 L y R4 cuba de 4 L.

Ref	Modelo	W	rpm	Medidas (cm)
161.827	R2	550	1500	35 x 20 x 28
161.832	R3-1500	650	1500	40 x 21 x 32
161.833	R3-3000	650	3000	40 x 21 x 32
161.837	R4	900	1500 y 3000	44 x 22 x 30



a



b

COMBINADOS CUTTER/CORTA-HORTALIZAS

Accesorio cutter: cuba inoxidable de 3,7 l con asa ergonómica, entregada con una cuchilla lisa.
Accesorio corta-hortalizas con tolva grande para cortar coles y lechugas y con un tubo para las hortalizas duras (pepino) o frágiles (champiñones). Cuba y tapa totalmente desmontables para una higiene perfecta.

ⓐ▸Modelo R301 Ultra. Función pulsador. Accesorio cutter: cuba de material compuesto de 3,7 L con una cuchilla lisa. Accesorio corta-hortalizas: de expulsión, cuba ABS (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). 23 discos disponibles. De 10 a 70 cubiertos. Velocidad 1.500 rpm.

Ref	Modelo	Discos	W	Medidas (cm)
161.665	R301 Ultra	Mini	650	55 x 32,5 x 33

ⓑ▸Modelo R502 V.V. Carcasa metálica. Función pulsador. Accesorio cutter: cuba inoxidable de 5,5 l + cuchilla lisa. Accesorio corta-hortalizas: de expulsión, cuba metálica (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). Posibilidad de macedonias y patatas fritas. De 30 a 300 cubiertos. Velocidad variable de 300 a 3000 rpm en cutter y de 300 a 1000 rpm en corta hortalizas. Función R-Mix: velocidad de 60 a 500 rpm en rotación inversa. 48 discos disponibles.

Ref	Modelo	Discos	W	Medidas (cm)
161.680	R502 V.V.	Maxi	1200	66,5 x 38 x 35

taurus PROFESSIONAL





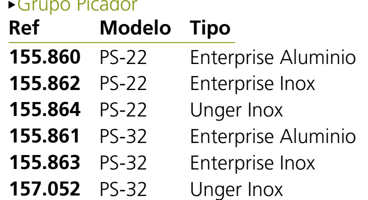
MY COOK

- Sistema de calentamiento por inducción. Temperatura máxima 120º. Permite sofreír, emulsionar, montar, rallar, triturar, moler, amasar, pulverizar, elaborar caldos... Se adjunta una guía de técnicas de cocina. Manual de instrucciones. Potencia del motor 800W. Potencia para calentar 1000W. 10 velocidades. Velocidades especiales (turbo, amasar y sofrito). 2 jarras. Accesorios: espátula / paleta mezcladora.

Ref	Descripción
161.939	My cook

- Accesorios opcionales

Ref	Descripción
161.940	Jarra
161.941	Vaporera



PICADORAS DE CARNE

- PS-12 incluye grupo picador Enterprise aluminio. P/H Producción/Hora, Ø Placa

Ref	Modelo	Alimentación	P/H	Ø cm	(W)
114.660	PS-12	Monofásica 230 V	100	70	440
155.848	PS-22	Monofásica 230 V	280	82	740
155.849	PS-22	Trifásica 230-400 V	280	82	1.100
155.853	PS-32	Trifásica 230-400 V	425	98	1.500

- Grupo Picador

Ref	Modelo	Tipo
155.860	PS-22	Enterprise Aluminio
155.862	PS-22	Enterprise Inox
155.864	PS-22	Unger Inox
155.861	PS-32	Enterprise Aluminio
155.863	PS-32	Enterprise Inox
157.052	PS-32	Unger Inox





sammic



CORTADORAS FIAMBRE

Ø Cuchilla, CC Capacidad de corte, EC Espesor de corte, RC Recorrido del carro, W Potencia

- Transmisión por correa

Ref	Modelo	Ø mm	CC (mm)	EC	RC	W
157.082	GC-220	220	150 x 200	0-10	205	250
157.084	GC-250	250	190 x 250	0-15	260	300
157.087	GC-275	275	210 x 250	0-15	260	300
157.089	GC-300	300	220 x 260	0-15	270	300
157.336	GCP-300	300	220 x 320	0-13	330	450
157.338	GCP-350	350	240 x 320	0-13	330	500

- Transmisión por engranajes

Ref	Modelo	Ø mm	CC (mm)	EC	RC	W
157.349	GE-300 Manual	300	255 x 165	0-20	260	375
157.353	GE-350 Manual	350	300 x 185	0-20	305	375
157.341	GA-300 Auto.	300	230 x 165	0-20	235	375
157.359	GA-350 Auto	350	250 x 185	0-20	255	375



SIERRA HUESOS

- Dimensiones hoja 1.550 x 16 mm. Amplitud de corte 215 mm. Espesor máx. de corte 150 mm. Potencia 750 W.

Ref	Alimentación
157.053	Monofásica
157.054	Trifásica

PICADORA LT

- Picadora Nº5 con 2 rejillas (Ø 4,5 mm y Ø 7,5 mm). 440 W.

Ref	Descripción
102.826	Picadora carne





PELADORA PATATAS

Ref	Modelo	Alimentación	Cuba (Kg)	P/H (Kg/h)	W
68.346	PP-6	Monofásica	5	120	440
68.345	PP-6	Trifásica	5	120	370
68.348	PP-12	Monofásica	10	220	440
68.347	PP-12	Trifásica	10	220	370

ENVASADORAS

- Monofásicas. Soldadura Doble (excepto Mod. V-201 y V-253)

Cuba Inox	Cuba Alum.	Modelo	Control	Bomba (m3/h)
157.368		V-201	Tiempo	3
68.391	**68.390**	V-253	Tiempo	6
154.252	**154.251**	V-402	Tiempo	9
154.253	**154.254**	V-402	Sensor	9
154.260	**154.259**	V-421	Tiempo	20
154.256	**154.255**	V-421	Sensor	20
154.263		V-426	Tiempo	20
154.264		V-426	Sensor	20

- Trifásicas. Soldadura Doble.

Cuba Inox	Cuba Alum.	Modelo	Control	Bomba (m3/h)
154.280	**154.277**	V-641	Tiempo	40
154.287	**154.284**	V-641	Tiempo	63
154.270	**154.267**	V-641	Sensor	40
154.274	**154.272**	V-641	Sensor	63
155.955		V-821	Tiempo	63
155.957		V-821	Tiempo	100
155.950		V-821	Sensor	63
155.952		V-821	Sensor	100





CARROS NIVEL CONSTANTE PARA PLATOS

- 65 platos / silo, ajustable para platos redondos de 20 a 31 cm o cuadrados o rectangulares de 18,5 a 28,5 cm. Regulación termostática de 0 a 100ºC

	Ref	Modelo	Silos
a	**70.234**	Termógeno estático no ventilado	1 silo redondo con tapa
a	**70.235**	Termógeno estático no ventilado	2 silos redondos con tapa
a	**70.236**	Termógeno ventilado	2 silos redondos con tapa
b	**130.609**	Termógeno estático no ventilado	2 silos cuadrados con tapa
c	**118.038**	Neutro no ventilado	2 silos redondos sin tapa

- Con plataforma universal para cualquier tipo de vajilla (platos, tazas, etc.)

	Ref	Modelo
d	**146.315**	Termógeno estático no ventilado
d	**146.316**	Termógeno ventilado
d	**146.314**	Neutro no ventilado sin tapa

ARMARIOS TERMÓGENOS

- Precalentado de platos para facilitar el servicio en restauración comercial o de comidas por encargo.

Ref	Capacidad	W
70.238	60 platos Ø 33 cm	800
70.239	120 platos Ø 33 cm	1.600





CALIENTA-PLATOS

- 15 minutos de precalentamiento para 45 minutos de mantenimiento de la temperatura. Superficie útil por placa 27 x 15 cm.

Ref	Placas	W
160.388	6	650
160.389	10	1.300



BAÑOS MARÍA MÓVILES

- Completa gama de baños maría móviles: cuba simple, con 2 ó 3 cubas con regulaciones independientes o cuba+silo para platos.

Ref	Tamaño cuba	Regulación	W
70.295	1 GN 2/1 ó 2 GN 1/1	Única	1.300
70.296	3 GN 1/1	Única	2.100
140.320	2 GN 1/1	Independiente	1.300
140.321	3 GN 1/1	Independiente	2.100



BAÑO MARÍA SOBREMESA

- Húmedo con calentamiento indirecto. Capacidad GN 1/1 o subdivisiones hasta 15 cm de profundidad.

Ref	Descripción	W
87.750	Baño maría húmedo	1000

- Modular con calentamiento indirecto. Capacidad GN 1/1 o subdivisiones hasta 15 cm de profundidad.

Ref	Descripción	W
162.426	Baño María	1800



ARMARIOS CALIENTES

- Doble aislamiento en paredes para calentar rápidamente y mantener la temperatura de platos vacíos o ya preparados.

Ref	Capacidad	W
160.390	60 platos Ø 32 cm	600
160.391	120 platos Ø 32 cm	1.200

BAÑO MARÍA MÚLTIPLE

- Modelo encastrable o sobre mostrador. Tamaño 2 GN 1/1. 4 Potencias de calentamiento modulables. Potencia 3.600 W.

Ref	Modelo
160.326	Baño María BMD

MARMITA SOPA

- Marmita de sopa baño maría. Capacidad 8 Litros. Potencia 400 W.

Ref	Color
103.253	Negra
103.254	blanca









VITRINA CALIENTE

- Termostato de regulación (0-95º C), depósito extraible de agua, piloto de control, pies regulables. Disponibles en dos terminaciones: dorado ó acero.

Ref	Capacidad	Medidas (mm)	Kw
160.408	GN 1/1	590 x 350 x 285	0,65
160.409	2 x GN 1/1	590 x 350 x 390	0,65



VITRINA REFRIGERADA

- Termostato electrónico, indicador de temperatura. Gas refrigerante R 134 A sin CFC y compresores (Danfoss ó Unidad Hermética). Se sirve sin bandeja.

Ref	Capacidad	Medidas (mm)	W
160.414	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	350
160.415	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	430





VITRINA CALIENTE

- Indicador de temperatura, iluminación interior. Se suministra sin bandejas. Opción : bloque luminoso parte superior / mesa con ruedas TS 3.

Ref	Capacidad	Medidas (mm)	W
160.416	110 L	1 000 x 720 x 475	2.400
160.417	110 L	1 000 x 900 x 475	500W

VITRINA VERTICAL REFRIGERADA

Dobles paredes acristaladas, regulación mediante termostato electrónico, descarchado automático, montadas sobre ruedas, puerta con cierre magnético. Disponibles : 350 y 550 lts. En cuatro colores : inox, oro, blanco, marrón.

- Vitrinas con bandejas giratorias

Ref	Medidas (mm)	W
160.393	700 x 700 x 1400	500
160.394	700 x 700 x 1830	500

- Vitrinas con estantes de parrilla fijos

Ref	Medidas (mm)	W
160.392	700 x 700 x 1400	500
160.395	700 x 700 x 1830	500





BUFFET CALIENTE "SATINE"

Mantenimiento en caliente mediante colocación directa sobre la placa de aluminio o de vitrocerámica o por baño-maría.

ⓐ ▸Placas termógenas para cortar. Incluye lámpara termógena

Ref	Medidas (mm)	Carga máx (Kg)	W	Tensión
108.724	854 x 630 x 505	20	1100	230V monofásico

ⓑ ▸Placas calientes (lámpara termógena opcional)

Ref	Medidas (cm)	Carga máx (Kg)	W	Tensión
118.075	40 x 60	10	385	230V monofásico
118.076	60 x 60	20	645	230V monofásico

- Accesorios para placas termógenas para cortar / placas calientes

Ref	Descripción
118.077	Placa de aluminio tratado para cortar
118.078	Cubeta de ABS para recuperar salsas
ⓒ **140.331**	Lámpara termógena para placas calientes. Asegura el mantenimiento en caliente de preparaciones presentadas en expositroes de distribución no calientes. Adaptable a todas las placas de mantenimiento caliente de la gama.

ⓓ ▸Ollas baño-maría

Ref	Descripción
118.079	Conjunto completo. Modelo equipado con una cacerola de acero inoxidable (Ø 36 cm) con tapa y soporte de acero inoxidable para mantenimiento al baño-maría. Capacidad: 8 litros.
118.081	Conjunto completo. Marmita para sopa. Modelo equipado con una cacerola de acero inoxidable (Ø 28 cm) con tapa y soporte de acero inoxidable para mentimiento al baño-maría. Capacidad: 8 litros.

BUFFET FRÍO

Disponible con tapa transparente Roll-Top de protección de los platos. Fácil limpieza. Presentación directamente sobre la placa de cristal o sobre platos de servicio.

- Placas fría

Ref	Medidas (cm)	Carga máx (Kg)	
118.073	40 x 60	10	
108.723*	60 x 40	10	*Con tapa Roll-Top

- Accesorios

Ref	Descripción
118.074	Tapa Roll-Top

PLACAS TERMÓGENAS

- Permiten el mantenimiento de la temperatura por encima de 63ºC. Parte superior de acero inoxidable. Placa difusora de aluminio en el interior para garantizar una temperatura homogénea. Termostato ajustable.

Ref	Medidas (cm)	Carga máx (Kg)	W	Peso neto (kg)
70.293	40 x 60	10	500	12
70.294	60 x 60	10	750	18





FREIDORAS DE PIE

▸Eléctricas. Alimentación trifásica. Cuba soldada

Ref	Modelo	Cubas	W
155.313	FE-15	14 L	9.000
155.317	FE-15+15	14 + 14 L	2 x 9.000

▸Gas. Cuba soldada

Ref	Modelo	Cubas	W
155.311	FG-15	14 L	12.600
155.312	FG-15+15	14 + 14 L	2 x 12.600





FREIDORAS ROLLER GRILL

▸Freidoras profesionales con zona fría, adaptadas a la restauración rápida. Filtrado automático del aceite por decantación. Modelos de 8 Litros incluyen grifo.

Ref	Cubas	W
160.329	5 L	3.200
160.332	2 x 5 L	2 x 3.200
160.330	8 L	3.600
160.333	2 x 8 L	2 x 3.600
160.334	5 + 8 L	3.200 + 3.600

FREIDORAS SOBREMESA

▸Alimentación trifásica. Cubas Gastronorm

Ref	Modelo	Cubas	W
155.309	Sin grifo	3 L	2.500
155.310	Sin grifo	3 + 3 L	2 x 2.500
155.320	Sin grifo	8 L	3.000
155.321	Sin grifo	8 + 8 L	2 x 3.000
155.323	Con grifo	10 L	6.000
155.325	Con grifo	10 + 10 L	2 x 6.000



TOSTADOR DE CINTA

▸Cinta horizontal con variador de velocidad. Resistencias de acero inox. Producción de 320-360 y 500-630 tostadas/hora según modelo.

Ref	An. cinta	W
155.272	24,5 cm	2.200
155.275	34,5 cm	3.200



TOSTADORES CUARZO

▸Cuecen interna e instantaneamente, sin precalentamiento, sin humos ni olores gracias a la tecnología del cuarzo-infrarojo. Hace de tostador, grill y pequeña salamandra.

Ref	Superficie cocción	W
160.401	1 altura 35 x 24 cm	2.000
160.402	2 alturas 35 x 24 cm	3.000
160.403	1 altura 50 x 28 cm	3.200
160.404	2 alturas 50 x 28 cm	4.800



TOSTADOR HORIZONTAL

▸Capaz de tostar 120 a 240 tostadas por hora según modelo.

Ref	Modelo	W
68.398	1 altura	2.000
68.399	2 alturas	2.800

SALAMANDRA GRATINADORA

▸Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Bandeja recoge grasas extraíble.

Ref	Area cocción	W
155.280	44 x 32 cm	2.800
155.281	59 x 32 cm	4.000





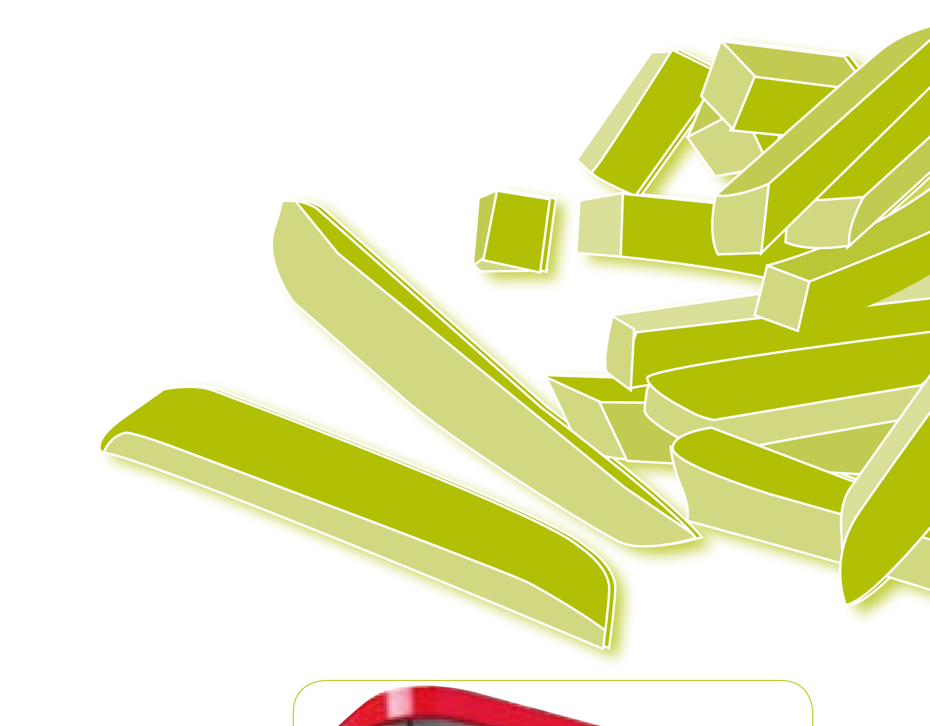
COCEDOR HUEVOS

▸Hervidor de huevos GN 1/3. Funcionamiento como un baño maría. Se sirve con 6 cestillas numeradas. Potencia 1.500 W

Ref	Descripción
160.407	Cocedor huevos

FRANKE





FREIDORAS ECO

▸Fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Termostato de trabajo hasta 200ºC y de seguridad. Microinterruptor de seguridad, que desconecta las resistencias si se levanta la caja de mandos sin haber desenchufado de la corriente eléctrica.

Ref	Cubas	W
58.079	3-4 L	2.300
58.080	2 x 3-4 L	2 x 2.300
58.081	4-5 L	3.200
58.082	2 x 4-5 L	2 x 3.200



SALAMANDRA-GRATINADORA

▸Construida en acero inoxidable AISI 304 Cabezal basculante. Fácil accesibilidad por los tres lados y consiguiente fácil limpieza. Temperatura para gratinar muy rápidamente. Potencia 4.000 W.

Ref	Modelo
162.325	Salamandra Classic RH







GOFRERAS

Bandeja extraible inferior que permite recuperar el exceso de pasta facilitando la limpieza. Placas de fundición con alto valor de conducción.

▸Simples

Ref	Molde	kw
160.279	Cuadradillos 3x5	1,6
160.280	Cuadradillos 4x6	1,6
160.281	Ranurado	1,6
160.282	Redondo 190 mm	1,6

▸Dobles

Ref	Molde	kw
160.283	Cuadradillos 3x5	3,2
160.284	Cuadradillos 4x6	3,2
160.285	Ranurado	3,2
160.286	Redondo 190 mm	3,2

GRILLS POR CONTACTO

Las placas de fundición de alta conducción permiten una cocción perfectamente homogénea. Placa superior auto-balanceada y su resorte de presión regulable para adaptar la cocción al alimento.

▸Modelos destinados a la elaboración de steaks, hamburguesas o pescados. Placa inferior disponible en versión ranurada, lisa o mixta.

Ref	Modelo	Sup. Cocción	W
160.270	Simple	26 x 24 cm	2.000
160.274	Doble	53,5 x 24 cm	4.000

▸Modelos estudiados para la cocción de paninis.

Ref	Modelo	Sup. Cocción	W
160.271	Simple	36 x 24 cm	3.000
160.275	Doble	2 x (36 x 24 cm)	2 x 3.000



BARBACOAS ROCA VOLCÁNICA

▸Grill eléctrico con piedras de lava volcánica que reparten uniformemente el calor y absorben las grasas. Permite cocinar alternando pescado y carne sin transmisión de gusto ni de olores. Rocas lavables en el lavavajillas.

Ref	Modelo	W
160.312	Simple	2.500
160.313	Doble	2 x 2.500

CREPERAS

Placas de fundición esmaltadas para una cocción homogénea. Tanto las resistencias en espiral, como los quemadores en estrella, reparten el calor uniformemente. Cajón para mantener a temperatura los platos o crepes preparados con antelación. Incluida espátula de madera.

▸Eléctricas

Ref	Tipo	Ø Disco (cm)	W
160.287	Simple	35	3.000
160.288	Simple	40	3.000
160.289	Doble	35	2 x 3.000
160.290	Doble	40	2 x 3.000

▸Gas

Ref	Tipo	Ø Disco (cm)	W
160.291	Simple	35	3.200
160.292	Simple	40	3.200
160.293	Doble	35	2 x 3.200
160.294	Doble	40	2 x 3.200

PLANCHAS ROLLER GRILL

Planchas de acero de 10 mm de espesor o de Cromo duro.

▸Eléctricas. 1 a 3 resistencias en espiral. Termostato de 0 a 300ºC.

Acero	Cromo	Modelo	Area cocción
160.424	**160.430**	Simple	40 x 40 cm
160.425	**160.431**	Doble	60 x 40 cm
160.426	**160.432**	Triple	90 x 40 cm

▸Gas. 1 a 3 quemadores en batería y mandos para regular la posición, con posición en espera.

Acero	Cromo	Modelo	Area cocción
160.427	**160.433**	Simple	40 x 40 cm
160.428	**160.434**	Doble	60 x 40 cm
160.429	**160.269**	Triple	90 x 40 cm



PLANCHAS GRILL

Eléctricas. Carrocería en acero inoxidable. Termostato regulable hasta 250ºC.

ⓐ ▸Placas superior e inferior acanaladas de hierro fundido, cubiertas con capa antiadherente.

Ref	Modelo	Superficie placa	W
114.672	Simple	255 x 255 mm	1.800
114.673	Doble	555 x 225 mm	3.600

ⓑ ▸Placas superior acanalada e inferior lisa de hierro fundido, cubiertas con capa antiadherente.

Ref	Modelo	Superficie placa	W
155.300	Mixta media	365 x 225 mm	3.000

ⓒ ▸Placa inferior mixta lisa y acanalada y superior acanalada de hierro fundido, cubiertas con capa antiadherente.

Ref	Modelo	Superficie placa	W
114.674	Mixta	555 x 225 mm	2.900

▸Placa lisa de hierro fundido, cubierta con capa antiadherente.

Ref	Modelo	Superficie placa	W
68.403	Lisa	555 x 225 mm	2.100



PLANCHAS VITRO-GRILL

▸Superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente. Carrocería de acero inoxidable. Rápido, ergonómico e higiénico.

Ref	Área de cocción	W
155.301	Simple 28,5 x 44 cm	2.500
155.302	Doble 2 x (28,5 x 44) cm	2 x 2.500



PLANCHAS A GAS

Grifería de gran precisión equipada con válvula de seguridad y termopar. Recipiente de residuos de gran tamaño. Peto en acero inoxidable de fácil limpieza.

▸Placa de acero rectificada al carbono de gran dureza.

Ref	Quemadores	Medidas (cm)	W
155.303	2	60 x 45	2 x 3.600
155.304	3	86 x 45	3 x 3.600
155.305	4	112 x 45	4 x 3.600

▸Placa en cromo duro.

Ref	Medidas	W
155.306	65 x 49 cm	7.200
155.308	95 x 49 cm	10.800





MICROONDAS PROFESIONALES

- Su facilidad de uso los hace ideales para instalaciones de libre servicio, proporcionando a sus clientes un excelente servicio de rapidez y funcionalidad. Diseño y construcción especial para un uso intenso. Interior y exterior de Acero Inoxidable para una fácil limpieza. Puerta de vidrio translucido y luz interior. Potencia nominal de 1600 W y efectiva 1000 W de salida para un proceso de calentamiento rápido. Capacidad de 35 litros.

Ref	Control	Programación	Minutero	Niveles Potencia
162.508	Manual	NO	Manual 10’	1
162.509	Teclado	20	Digital 20’	2
162.510	Teclado	1	Digital 45“ (ajustable)	3

MICROONDAS

- Fabricado en acero Inox. Plato giratorio Ø 315 mm. Temporizador 30 min. Volumen interior 24 L. Potencia salida 900 W.

Ref	Función Grill
155.283	No
155.285	Si



HORNOS PIZZA

- Foto con 2 hornos dobles. Hornos para pizzas GN 2/3 con cuarzo infrarrojo (1050ºC) y chamota en piedra refractaria para la cocción rápida y crujiente de pizza, quiches, lasaña, tortas, gratinados, flambees, pastelerías, etc. Pizza fresca de Ø 33 cm en 3’30” ó congelada en 4’30”

Ref	Modelo	W
160.299	Simple	2.000
160.300	Doble	3.000

- Polivalente para pizzas de 40 cm. Resistencias blindadas para cocción o mantenimiento. Bandeja con asa fija para servicio rápido.

Ref	Modelo	W
160.302	Simple	1.400



HORNO CONVECCIÓN

- Rapidez y potencia de la convección. Auna el calor envolvente, el tubo de cuarzo, la función grill, el horno de aire circulante para repostería y la función descongelación. Horno GN 2/3 de fácil mantenimiento: cámara interior totalmente de acero, soportes parrillas desmontables y doble puerta desmontable con 2 tornillos. Incluye termostato 0-300ºC, temporizador sonoro 120’ con posición de trabajo continuo, conmutador de 3 posiciones, iluminación interior, 4 parrillas de cocción de 45 x 34 cm.

Ref	Modelo	Interior (cm)	W
160.307	FC 60	47 x 37 x 35	3 Kw

- Versión Turbo Quartz®. Incluye conmutador de 5 posiciones: 0 - Encendido/Apagado, 1 - Convección, 2 - Horno repostería ventilado, 3 - Turbo Quartz® (cuarzo en la parte superior y solera en la inferior + ventilación, aumenta la temperatura interior en 30ºC), 4 - Grill Cuarzo (salamandra ventilada).

Ref	Modelo	Interior (cm)	W
160.308	FC 60 TQ®	47 x 37 x 35	3 Kw

ROLLER GRILL INTERNATIONAL



AHUMADOR EN FRÍO

Un buen ahumado tal y como se realiza por profesionales consta de 3 etapas: salado, secado y ahumado. Ésta última etapa se realiza en frío al objeto de eliminar el exceso de agua sin secar ó hacer costra en el alimento. El humo se produce por combustión lenta del serrín de alcornoque, refrigerándose dentro del aparato para un ahumado homogéneo del alimento.

- Resistencia en horquilla con temporizador permite el encendido automático y la combustión del serrín. Incluye recarga de serrín de madera de alta calidad.

Ref	Parrilla (cm)	W
160.349	40 x 60	250
160.350	40 x 80	250

ROLLER GRILLS HOT-DOG

- Grill a rodillos que mantiene la temperatura de las salchichas precocidas unido al calentador-tostador que conserva los panecillos esponjosos. Las versiones 9 y 11 disponen de 2 zonas de calentamiento y mandos independientes.

Ref	Descripción	W
160.319	Eléctrico 5 rodillos	600
160.320	Eléctrico 7 rodillos	900
160.321	Eléctrico 9 rodillos	1.100
160.322	Eléctrico 11 rodillos	1.400
160.323	Calentador de panecillos	700



CALIENTA SALCHICHAS

- Perritos calientes en un minuto.Cuece salchichas al vapor en un recipiente de pyrex instalado sobre una bandeja con agua. Almacena hasta 40 salchichas en su cesta de 2 compartimentos para separar las cocinadas de las crudas. Posibilidad de tostar el pan hot-dog mediante sus pivotes eléctricos.

Ref	Nº Pivotes	W
160.317	0	650
160.315	3	650
160.316	4	650



KEBABS

Espadón de fácil colocación (con una sola mano). Soporte espadón totalmente hermético. Gran plato inclinado para recoger jugos en un cajón extraible para su recuperación.

- Eléctricos. Con 3 a 5 resistencias regulables en media o plena potencia y piedras refractarias para acumular calor.

Ref	Capacidad	Altura alfiler	W
160.352	15 Kg	40 cm	3.600
160.353	25 Kg	60 cm	5.800
160.354	40 Kb	80 cm	7.200

- Gas. Equipado con 2 a 4 quemadores de infrarrojos con sistema termopar de seguridad y regulables con posición ralenti.

Ref	Capacidad	Altura alfiler	W
160.355	15 Kg	40 cm	5.000
160.356	25 Kg	60 cm	7.500
160.357	40 Kb	80 cm	10.000

- Accesorios opcionales.

Ref	Descripción
160.361	Cuchillo eléctrico
160.366	Soporte cuchillo
160.370	Paleta recogedor para carne
160.367	Espetón adicional Mod. 15 Kg
160.368	Espetón adicional Mod. 25 Kg
160.369	Espetón adicional Mod. 40 Kg
160.358	Kit 4 pinchos para 8 pollos
160.359	Juego 12 brochetas barbacoa
160.360	Peto protección alrededor del plato
160.365	Puertas panorámicas de cristal
160.362	Reflect. lat. Acero Inox Mod. 15 Kg
160.363	Reflect. lat. Acero Inox Mod. 25 Kg
160.364	Reflect. lat. Acero Inox Mod. 40 Kg

sammic



GYROS/KEBAB

- Acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Motor en la parte superior que evita la caída de grasa sobre el motor.

Ref	Capacidad	A. alfiler	Quem.	W
156.056	20 Kg	65 cm	3	8.100
156.057	40 Kg	65 cm	4	10.800
156.058	35 Kg	84 cm	4	10.800

- Cuchillo eléctrico con un seguro sistema de grosor del corte.

Ref	Descripción
156.059	Cuchilla 90 mm







ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA "SATELLITE"

Diseñados según los criterios de calidad de la gama "Satellite". Se caracterizan por sus paredes interiores con guías embutidas monobloque para una limpieza fácil y rápida, fabricados en acero inoxidable, poseyendo la certificación NF Higiene Alimentaria facilitando especialmente la buena gestión de las normas HACCP.

▸ENLACE CALIENTE

Especialmente indicado para mantener sus preparaciones desde la cocina hasta el lugar de distribución o servicio, útil tanto para colectividades como empresas de catering.

Características:

- · Fácil utilización. Panel de mandos funcional con visualización permanente de las temperaturas.
- · Fácil manutención. Asas ergonómicas para la manutención; apertura/cierre rápido de la puerta.
- · Respeto de las preparaciones. Humidificación regulable opcional para evitar la deshidratación de los alimentos.
- · Limpieza fácil y rápida. Paredes monobloque moldeadas, compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP25)
- · Resultados y ahorro. Aislamiento que asegura el respeto de la legislación sobre temperaturas y ahorro del 20% del consumo eléctrico.
- · Seguridad y movilidad aseguradas. Ruedas giratorias con frenos y bandas de protección frente a los golpes.
- · Disponibles en 3 versiones:Neutro - Armarios neutros sin resistencia, ventilación ni humidificación.
- · Term. - Armarios termógenos con resistencia y ventilación pero sin humidificación.
- · T+H - Armarios termógenos con resistencia, ventilación y humidificación.

Neutro	Term.	T+H	Modelo	Capacidad	Puertas	medidas (cm)
93.761	**93.764**	**93.768**	GN20	20 GN 1/1 ó 10 GN 2/1	1	75 x 93 x 112
	146.351	**146.352**	2GN20	2 x 20 GN 1/1 ó 2 x 10 GN 2/1	2	75 x 93 x 195
93.762	**93.765**	**93.769**	GN40	40 GN 1/1 ó 20 GN 2/1	1	75 x 93 x 185
	93.766	**93.770**	GN68	68 GN 1/1 ó 34 GN 2/1	1	153 x 89 x 197
	130.622	**130.625**	GN6	6 GN 1/1	1	52 x 79 x 75
	93.763	**93.767**	GN12	2 x 6 GN 1/1	2	100 x 79 x 75
	130.623	**130.626**	GN10	10 GN 1/1	1	55 x 82 x 109
	130.624	**130.627**	GN17	17 GN 1/1	1	55 x 82 x 158



▸ENLACE FRÍO

Especialmente destinado al mantenimiento en frío positivo de las preparaciones elaboradas con antelación.

Características:

- · Perfecto aislamiento. Espuma sin CFC de 6 a 8 cm.
- · Homogeneidad de la temperatura (frío ventilado) y precisión de grado de 0 a 10ºC.
- · Asa ergonómica para apertura y cierre rápido.
- · Facil manutención: empuñaduras, ruedas con frenos.
- · Panel de control de fácil manejo con botones sensitivos.
- · Seguridad. Puerta con cerradura con llave. Sistema de enchufe por cordón en espiral.

Neutro	Modelo	Capacidad	medidas (cm)
140.313	GN36	36 GN 1/1 ó 18 GN 2/1	75 x 100 x 195
146.353	GN14	14 GN 1/1	53 x 88 x 163

ASESORAMIENTO Y REALIZACIÓN DE PROYECTOS A MEDIDA

Dentro del grupo Crisol tenemos profesionales de amplia experiencia para acompañarles en todo el proceso desde el análisis de sus necesidades hasta la puesta en marcha y posterior seguimiento de su instalación.





LAVAVAJILLAS CÚPULA

▸Dimensiones cesta 50 x 50 cm. Altura máxima de la vajilla 40 cm. Ciclos de lavado 60-120-180. Incluye visualización de la temperatura, opción de parada térmica, dosificador de detergente y abrillantador opcional. Alimentación trifásica.

con DD	sin DD	Modelo
155.667	**155.222**	Lavavajillas SL-1100
155.672	**155.669**	Lavavajillas SL-1100B
155.675		Lavavajillas SL-1100BP
155.678	**155.677**	Lavavajillas SL-1200
155.681	**155.680**	Lavavajillas SL-1200B
155.682		Lavavajillas SL-1200BP

SL-1200



SL-18 SL-20 SL-23 SL-550

SL-800

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Dosificador de detergente y abrillantador opcional. Alimentación monofásica (550, 650 y 800 alimentación Trifásica)
Modelos SL-21D y SL-650C incluyen visualización de temperatura. Modelos SL-21 y SL-21D con lavado superior.
Modelos **D** incluyen descalcificador y opción parada térmica.
Modelos **B** incluyen bomba de desague con válvula anti-retorno.
Modelos **BP** incluyen bomba a presión y bomba de desagüe.
DD Con Dosificador de detergente.

con DD	sin DD	Modelo
155.104	**155.102**	Lavavasos SL-18
155.108	**155.106**	Lavavasos SL-19
155.111	**155.110**	Lavavasos SL-19D
155.115	**155.113**	Lavavasos SL-20
155.117	**155.116**	Lavavasos SL-20D
155.120	**155.118**	Lavavasos SL-21
155.123	**155.122**	Lavavasos SL-21D
155.129	**155.126**	Lavavasos SL-21B
155.125	**155.124**	Lavavasos SL-21BD
155.134	**155.132**	Lavavajillas SL-23
155.137	**155.135**	Lavavajillas SL-23B
155.138		Lavavajillas SL-23BP
154.988	**154.986**	Lavavajillas SL-290
154.992	**154.989**	Lavavajillas SL-290B
154.997	**154.994**	Lavavajillas SL-350
155.009	**155.006**	Lavavajillas SL-350B
155.000	**154.999**	Lavavajillas SL-550
155.013	**155.012**	Lavavajillas SL-550B
155.016		Lavavajillas SL-550BP
	155.022	Lavavajillas SL-650C
155.005	**155.003**	Lavavajillas SL-800
155.021	**155.019**	Lavavajillas SL-800B

▸LAVAVASOS

Modelo	SL-18	SL-19	S-19D	SL-20	SL-20D	SL-21	SL-21D
Dimensiones cesta (cm)	35 x 35	35 x 35	35 x 35	40 x 40	40 x 40	40 x 40	40 x 40
Altura máxima (cm)	20	22	22	24	24	24	24
Ciclos de lavado (seg.)	120	120	120-180	120	120-180	120	120 180 130
Modelos B						SL-21B	SL-21BD
Potencia total	2.075	2.875	2.875	3.020	3.020	3.040	3.040

▸LAVAVAJILLAS

Modelo	SL-23	SL-290	SL-350	SL-550	SL-650C	SL-800
Dimensiones cesta (cm)	40 x 40	45 x 45	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50
Altura máxima (cm)	28	28	33	33	33	40
Ciclos de lavado (seg.)	180/ BP120	210	210	180/BP120	120 180 240	120 180
Modelos B	SL-23B	SL-290B	SL-350B	SL-500B	SI	SL-800B
Modelos BP	SL-23BP			SL-550BP		
Potencia total	3.040	3.170	3.370	5.050	6.750	6.730



SU-600



LU-130

LAVAUTENSILIOS

▸Modelos "B" incluyen bomba de desague con válvula anti-retorno

BA Bomba de presión

Ref	Modelo
156.986	Lavautensilios SU-600
156.988	Lavautensilios SU-600B
156.994	Lavautensilios LU-61H
156.990	Lavautensilios SU-750
156.992	Lavautensilios SU-750B
156.995	Lavautensilios LU-130

▸LAVAUTENSILIOS

Modelo	SU-600	LU-61H	SU-750	LU-130
Dimensiones cesta (cm)	63 x 60	63 x 55	70 x 78	135 x 70
Altura máxima (cm)	65	82	65	68
Ciclos de lavado (seg.)	180-360-540	120-240-360	180-360-540	180-360-540
Bomba de presión	470 W	370 W	470 W	370 W
Potencia total	8.200	11.200	11.400	24.000



SECADORA-ABRILLANTADORA

▸Seca, abrillanta y elimina los restos de cal de los cubiertos después del lavado. Totalmente automáticas. Carrocería y cuba de abrillantado en acero inoxidable. Higiene:la lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulado secante.
Kit ventilador opcional que evita la salida del producto en las ocasiones en que las cucharas lo arrastran (de serie en el Mod. SAM-3000)

Monofásico	Trifásico	Modelo	Piezas/Hora
155.096		SAM-3000	3.000
155.083	**155.084**	SA-3000	4.000
155.085	**155.086**	SA-5000	5.000

▸Accesorios.

Ref	Descripción
155.101	Kit Ventilador
155.099	Granulado para abrillantar 3kg.
155.100	Granulado para abrillantar 5kg.



SECADORA-ABRILLANTADORA FRANKE

▸Quitan las manchas de agua, cal e impurezas de la cubertería ahorrando tiempo y personal, a la vez que elimina los gérmenes patógenos. Se suministra con una lámpara de rayos ultravioleta, permitiendo un continuo proceso de esterilizamiento tanto de los cubiertos como del serrín vegetal.

Ref	Modelo	Piezas/Hora	W
162.407	MBN 3000	3.000	900
162.406	MBN 5000	5.000	1.200
162.405	MBN 8000	8.000	1.650

